

„Die Scholle" erscheint jeden Sonntag. Schluß der Inseraten-Annahme Mittwoch früh. -- Nachdruck aller Artikel, auch auszugsweise, verboten.

Anzeigenpreis: Polen und Danzig die einspaltige Millimeterzeile 15 Groschen, im Reklameteil 125 Groschen. Deutschland 10 bzw. 70 Gold-Pfennige.

Nr. 3 Bydgoszcz / Bromberg, 16. Januar 1938

Friedinger Futterbauversuche.

Von Hermann Rickmeyer - Friedingen.

Im Jahre 1937 wurden, wie im Vorjahre auch, von der Facharbeitsgrupe der Westpolnischen Landwirtschaftlichen Gesellschaft Friedingen (Mirowice) Futterbauversuche angestellt, um die Rentabilität bestimmter Pflanzensorten feststellen zu können. Aus diesen Versuchen wurde die Leistungsfähigkeit der angebauten Feldfrüchte beobachtet und durch das Abwiegen der Ernteerträgnisse konnte man den erzielten Ertrag pro Morgen Ackerland berechnen. Der Versuchsplan war im letzten Winter mit Stalldung gedüngt und tief gepflügt. Die Sämereien waren von der Westpolnischen Landwirtschaftlichen Gesellschaft gratis geliefert; zwei Pflanzensorten waren anderweitig besorgt worden. Die einzelnen Versuchsparzellen wurden von den Jungbauern und Jungbäuerinnen angelegt; dieselben haben bis zum Herbst mit dem größten Interesse die einzelnen Parzellen bearbeitet.

Vor der Aussaat wurde auf das gesamte Versuchsfeld eine Kaliphosphatdüngung in Höhe von 1,31 Ztr. 20 Prozent Kalidüngesalz und 1,31 Ztr. Thomasmehl, pro Morgen berechnet, gegeben. Außerdem erhielt die eine Hälfte des Versuchsfeldes nach der Aussaat eine Stickstoffdüngung in Form von 1,05 Ztr. Kalksalpeter pro Morgen. Die Pflanzen gingen infolge der günstigen Witterung schnell auf und hatten einen guten Wuchs. Der Nachtfrost vom 30. Mai hatte bei den Maissorten und der Zuckerhirse erheblichen Schaden angerichtet, jedoch haben sich diese Pflanzen allmählich wieder erholt.

Es wurden vierzehn Versuche mit verschiedenen Pflanzen durchgeführt und jeder Versuch bestand wiederum aus einen Versuch **mit** Stickstoffanwendung und einen Versuch **ohne** Stickstoffanwendung. Die einzelnen Parzellen hatten eine Größe von 15 Quadratmetern; jeder Pflanzenversuch erfolgte somit auf einer Parzelle zu 15 Qaudratmeter mit Stickstoffdüngung und einer Parzelle zu 15 Quadratmeter ohne Stickstoffdündung. Ich werde deshalb bei den Angaben der Erträge die Parzellen mit Stickstoffgaben mit a und die ohne Stickstoffgaben mit b bezeichnen. Außerdem habe ich auch zugleich die Ergebnisse pro Morgen berechnet und füge die Zahlen in Klammern bei.

Die Runkelrüben und Wruken wurden am 7. Mai gesät und am 16. Oktober geerntet. Es waren drei verschiedene Rübensorten angebaut: 1. „Wiechmann gelbe Eckendorfer", 2. Halbzuckerrübe „Substantia" und 3. „Kirsches Ideal". Die Pflanzweite der „gelben Eckendorfer" war 50 × 50 Zentimeter, die der „Substantia" 50 × 40 Zentimeter und die des „Kirsches Ideal" 50 × 50 Zentimeter. Die gelben Eckendorfer ergaben folgende Ergebnisse: a) 2,88 Ztr. reine Rüben (480,— Ztr.); b) 2,84 Ztr. Rüben (472,50 Ztr.). Der Nährstoffgehalt dieser Sorte besteht etwa aus 0,4 Prozent Eiweiß und 7,4 Prozent Stärkewert. Die „Substantia" ist eine Halbzuckerrübe und hat einen etwas höheren Nährstoffgehalt als die Eckendorfer, ist aber schwieriger zu ernten. Sie hat etwa 0,5 Prozent Eiweiß und 9,5 Prozent Stärkewert. Sie brachte folgende Erträge: a) 2,89 Ztr. Rüben (481,50 Ztr.); b) 2,40 Ztr. Rüben (400,— Ztr.). Die Futterrübe „Kirsches Ideal" ergab a) 2,69 Ztr. (442,50 Ztr.); b) 2,56 Ztr. Rüben (425,— Ztr.). Die gelbe Eckendorfer und die Substantia brachten somit die höchsten Erträge.

Als Wrukenversuch war nur eine Sorte: „Bangholms Gelbe" angebaut. Sie ist eine dänische Züchtung und brachte folgende Erträge: a) 1,73 Ztr. Wruken (288,25 Ztr.); b) 1,65 Ztr. (275,— Ztr.). Der Nährstoffgehalt derselben besteht aus etwa 0,4 Prozent Eiweiß und 8,2 Prozent Stärkewert. Die Entfernung war 40 × 40 Zentimeter.

Mit der gelben Süßlupine wurde ebenfalls ein Versuch unternommen; leider hatten nach der Aussaat die Krähen Schaden angerichtet, so daß man die Ergebnisse nicht als genau bezeichnen darf. Sie wurde am 12. Mai in einer Reihenentfernung von 25 Zentimetern gesät und brachte folgende Erträge: a) 0,06 Ztr. Samen (10,— Ztr.); b) 0,04 Ztr. Samen (6,66 Ztr.). Da die „gelben Süßlupinen" 37 Prozent verdauliches Eiweiß und etwa 71 Prozent Stärkewert haben, dürfte ein vermehrter Anbau für die Zukunft in Frage kommen.

Als neue Futterpflanze war die „Futtermalve" angebaut. Die Aussaat war mit einer Reihenentfernung von 30 Zentimetern am 14. Mai erfolgt. Der erste Schnitt am 7. Juli ergab folgende Erträge: a) Höhe 1,40 Meter, 1,15 Ztr. grüne Masse (191,50 Ztr.); b) Höhe 1,20 Meter, 0,84 Ztr. grüne Masse (140,— Ztr.). Diese Pflanzenart besteht aus etwa 2,2 Prozent verdaulichem Eiweis und 9,2 Prozent Stärkewert. Das Futter wurde von dem Rindvieh und den Schweinen gern gefressen. Der zwette Schnitt brachte am 21. August folgende Erträge: a) 1,15 Ztr. (191,50 Ztr.), b) 0,51 Ztr. (85,— Ztr.) Grünfutter. Der dritte Schnitt lohnte nicht mehr zum Mähen.

Der „Czumiza Waraks", auch Mohar oder mandschurische Hirse genannt, wurde am 12. Mai in einer Reihenentfernung von 25 Zentimetern gesät. Die Ergebnisse waren: a) Höhe 1,40 Meter, 1,71 Ztr. grüne Masse (285,—

Ztr.); b) Höhe 1,25 Meter, 1,85 Ztr. grüne Masse (225,— Ztr.). Das Futter darf nicht zu spät gemäht werden, weil es sonst zu hart wird, wurde von dem Rindvieh gefressen und hat etwa 1 Prozent verdauliches Eiweiß und 10,6 Prozent Stärkewert.

Die „Ungarische Zuckerhirse" wurde in einer Reihenentfernung von 40 Zentimetern gesät und wurde in Höhe von 1,20 Metern das erste Mal gemäht. Die Ergebnisse waren: a) 1,12 Ztr. (186,50 Ztr.); b) 1,— Ztr. (166,50 Ztr.) grüne Masse. Der zweite Schnitt wurde im September geerntet und brachte in Höhe von 1,50 Metern folgende Erträge: a) 0,61 Ztr. (100,— Ztr.), b) 0,54 Ztr. (90,— Ztr.) grüne Masse. Das Grünfutter wurde von dem Rindvieh gern gefressen und enthält etwa 0,7 Prozent verdauliches Eiweiß und 8 Prozent Stärkewert.

Auf eine andere Parzelle wurde Zuckerhirse in einer Reihenentfernung von 50 Zentimetern und zwischen den Reihen ein Malvengemisch breitwürfig gesät. Die Malve wurde aber leider bei der späteren Hackarbeit versehentlich abgehackt, so daß sie keinen Ertrag brachte. Die Zuckerhirse brachte folgende Erträge: a) 1,31 Ztr. (220,50 Ztr.), b) 1,20 Ztr. (200,— Ztr.) Grünfutter. Der zweite Schnitt brachte: a) 0,78 Ztr. (130,— Ztr.), b) 0,60 Ztr. (100,— Ztr.) Grünfutter.

Den größten Wuchs erreichten die Ungarischen Sonnenblumen in Höhe von 3,40 Metern und wurden kurz vor der Blüte gemäht. Die Erträge waren: a) 4,25 Ztr. (707,25 Ztr.), b) 3,15 Ztr. (525,— Ztr.) grüne Masse. Diese wurde zu Häcksel geschnitten und dem Rindvieh dargereicht; das Vieh wollte aber leider das Häcksel nicht fressen. Die Pflanzweite war 60 × 20 Zentimeter. Der Nährstoffgehalt beträgt etwa 0,4 Prozent verdauliches Eiweiß und 4,1 Prozent Stärkewert.

Als Winterfrucht war der Markstammkohl (Trifolium) gepflanzt. Derselbe wurde in einem Garten ausgesät und später auf das Versuchsfeld in einer Entfernung 60 × 60 Zentimeter ausgepflanzt. Er erreichte eine Höhe von 1,10 Metern und brachte folgende Mengen: a) 0,81 Ztr. (136,30 Ztr.), b) 1,37 Ztr. (228,75 Ztr.) Kohl. Da die Stengel sehr hart waren, wurde der Kohl mit dem Rübenschneider zerkleinert, worauf die Kühe ihn gern verzehrten. Der Nährstoff desselben besteht aus etwa 1,4 Prozent verdaulichem Eiweiß mit 8 Prozent Stärkemehl.

An Maissorten wurden angebaut: 1. „Pettender Goldflut Mais", 2. „Górecki Gold Mais" und 3. „Janecki Mais". Der Pettender Mais reift in unserm Klima nicht aus und wurde deshalb während der Vegetationszeit gemäht und grün verfüttert. Die Reihenentfernung war bei sämtlichen Sorten 60 × 40 Zentimeter. Die Ergebnisse des Pettender Maises waren: a) Höhe 2,40 Meter, 2,25 Ztr. (376,50 Ztr.); b) Höhe 2,25 Meter, 1,87 Ztr. (313,25 Ztr.) grüne Masse. Diese Sorte kommt als Maisbeigabe zur Fütterung und zur Silage in Frage. Die Nährstoffe betragen etwa 0,9 Prozent verdauliches Eiweiß und 11 Prozent Stärkewert.

Die andern beiden Sorten sind Körnermaise, liefern nicht soviel grüne Masse als der Pettender, dafür aber eine gute Körnerernte. Es wurden folgende Erträge erzielt: A. Janecki a) 0,23 Ztr. (38,25 Ztr.), b) 0,17 Ztr. (28,25 Ztr.) reine Körner. A. Górecki Gold a) 0,23 Ztr. (38,25 Ztr.), b) 0,14 Ztr. (21,45 Ztr.) Körner. Beide Maise hatten auf den mit Stickstoff gedüngten Parzellen dasselbe Ergebnis. Ohne Stickstoffdüngung brachte der Janecki Mais einen höheren Ertrag als der Górecki. Die Maiskörner enthalten etwa 4,4 Prozent verdauliches Eiweiß und 76,3 Prozent Stärkewert.

Wenn man diese Ergebnisse betrachtet, so werden sie sehr hoch erscheinen; die hohen Erntemengen wurden auch durch die Pflege während der Vegetationszeit seitens der Jungbauern und Jungbäuerinnen bewirkt. Die Hackarbeit konnte ausreichend ausgeführt werden und die Körnermaise wurden außerdem noch behäufelt. Die meisten Pflanzensorten brachten nach Stickstoffgaben höhere Erträge als dort, wo kein Stickstoff gegeben wurde. Eine Ausnahme machte der Markstammkohl; wo Stickstoff gegeben war, erkrankten einige Pflanzen — Fäulnis des Stengels — und gingen ein. Die Ungarischen weißen Sonnenblumen brachten wohl eine große Masse Futter, jedoch ist ihr Anbau zur Grünfütterung — da das Vieh eine große Abneigung hat — nicht zu empfehlen. Ihr Anbau zur Silage kann infolge der großen Massen empfehlenswert sein. Weil man heutzutage auf den Nährstoffgehalt eines Futters oder einer Pflanzengattung großes Gewicht legt, habe ich aus den Tabellen den verdaulichen Eiweißgehalt und die Stärkewerte niedergeschrieben, damit der Wert der betreffenden Pflanze beurteilt werden kann. Die meisten Grünfutterarten haben leider einen sehr niedrigen Eiweißgehalt und können deshalb nur für solche Zeiten — in denen kein Klee oder keine Luzerne vorhanden ist — als Grünfutter in Frage kommen. Die Futtermalve hat den größten Eiweißgehalt der erwähnten Grünfutterpflanzen und ihr vermehrter Anbau wäre deshalb in der Zukunft zu versuchen.

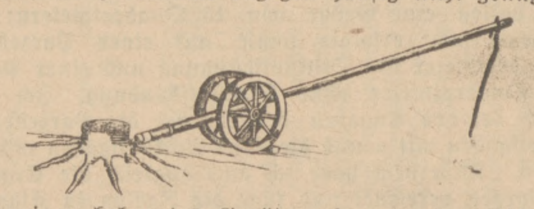
Landwirtschaftliches.

Zur Eisenfleckigkeit der Kartoffel.

Für die in der Praxis im allgemeinen schlechthin als Eisenfleckigkeit bezeichneten Bräunungen im Gewebe der Kartoffelknollen treten vier Erscheinungsformen auf, und zwar zerstreute Eisenfleckigkeit, örtlich begrenzte Eisenfleckigkeit, Kringerigheid und Pfropfenerkrankung. Die beiden ersten Erscheinungsformen hat man wiederum unter dem Oberbegriff Bunt- oder Eisenfleckigkeit zusammengefaßt. Die als Eisenfleckigkeit und Kringerigheid geschilderten Krankheitserscheinungen sind, wie Dr. Ehrke in der „Deutschen Landwirtschaftlichen Presse" (Nr. 2/1938) schreibt, gerade im Hinblick auf die Umstellung des deutschen Kartoffelbaues auf krebsfeste Sorten von größter Bedeutung. Der Befall ist mitunter so groß, daß eine Verwendung als Speiseware nicht möglich ist. Auf Grund umfangreicher Untersuchungen konnte der Verfasser feststellen, daß weder die zerstreute Eisenfleckigkeit, noch die Kringerigheid wie die Pfropfenkrankheit im Winterlager vermehrt wird. Die erkrankten Knollen können ohne Schaden eingekellert und eingemietet werden. Während bei der Beurteilung der Lagerfestigkeit eisenfleckiger, kringerigheider und pfropfenkranker Knollen keine wissenschaftlichen Untersuchungen vorlagen, haben die bisherigen Untersuchungen bei der Beurteilung des Pflanzgutwertes zum Teil widersprechende Ergebnisse gehabt. Trotz zahlreicher Versuche und praktischer Erfahrungen vertritt auch heute noch ein gewisser Teil der Praktiker und auch der Wissenschaftler die Ansicht, daß eine Übertragung auf das Pflanzgut stattfindet und der Pflanzgutwert vermindert wird. Auch hierüber wurden Untersuchungen angestellt, und zwar mit der pfropfenkranken „Goldfink" von der Herkunft Ebstdorf. Es wurde festgestellt daß die Eisenfleckigkeit nicht übertragen wird.

Räderhebel erleichtert das Stubbenroden.

Das Stubbenroden ist eine schwere Arbeit, die man durch mechanische Hilfsmittel gern erleichtert. Da große Winden, Waldteufel usw. jedoch nicht überall vorhanden sind, einfache Hebebäume dagegen häufig nicht genügen, sei



ein weniger bekanntes Gerät, und zwar der Räderhebel, kurz beschrieben. Zwischen zwei alten, aber noch kräftigen Rädern wird eine starke Achse angebracht, auf denen ein langer, starker, jedoch nicht zu schwerer Baum als ungleicher Hebel befestigt wird. Die Befestigung des Baumes auf der Achse ist durch beiderseitige eiserne Stützen zu verstärken. An das längere Hebelende wird sodann ein starkes Tau angebracht, während an dem kurzen Hebelende ein

großer, starker Haken abnehmbar befestigt wird. Die Benutzung des Räderhebels ergibt sich aus der Zeichnung eigentlich von selbst. Der Haken des kurzen Hebels wird unter den gut freigelegten Baumstubben gehakt, durch Ziehen am Tau des längeren Hebelendes hebt man den nicht zu starken Stubben ohne Schwierigkeiten aus der Erde.

Obst- und Gartenbau.

Die Anlage einer Rasenfläche im Garten.

Wo im nächsten Frühjahr im Garten eine Rasenfläche angelegt werden soll, müssen die Vorbereitungen dazu bereits im Laufe des Winters getroffen werden. Daraus ergeben sich mancherlei Vorteile, sicher ist dies besser, als wenn man diese Vorarbeiten bis zum Frühjahr verschiebt, auch schon deshalb, weil im Frühjahr die Arbeit drängt. Der für die Rasenfläche ausersehene Boden wird gut umgegraben, eingeebnet und so hergerichtet, wie er nach der Fertigstellung aussehen soll. Bei dem Einebnen braucht zunächst noch wenig Obacht gegeben zu werden, denn während des Winters werden durch klimatische Einflüsse neue, kleine Unebenheiten entstehen. Die genauere Einebnung erfordert später nicht viel Mühe und wird erst im Frühjahr vorgenommen.

Ist der Untergrund sehr sandig oder gar steinig, so empfiehl es sich allerdings, schon rechtzeitig eine Überdeckung mit Gartenerde vorzunehmen. Will man dazu Komposterde verwenden, so ist es notwendig, sie vor der Ausbreitung noch einmal gründlich durchzusieben, damit die noch groben Bestandteile nicht mit in den Boden kommen. Ganz besonders ist dabei darauf zu achten, daß die Komposterde keinen Unkrautsamen mehr enthält, der noch Keimfähigkeit besitzt. Als selbstverständlich muß es angesehen werden, daß das Land auch gründlich von Unkrautwurzeln gereinigt wird. Bleiben viele solcher Wurzeln im Boden, dann ist es unmöglich, einen schönen Rasen zu erhalten.

Eine Frau trägt 2 Körbe.

Oft sind Obst, Kartoffeln oder Rüben in Körben heranzutragen. Für einen Mann ist das nicht schwierig, da er den gefüllten Korb auf Schulter oder Rücken nimmt. Schwerer wird es schon, wenn es sich um größere Mengen handelt; man muß dann meistens einen Aushelfer mit in den Stall geben. Namentlich tritt dies ein, wenn die Arbeit von einer Frau besorgt wird.

Um hier eine Abhilfe zu schaffen, habe ich mir eine neue Wassertrage (Abbildung 1) anfertigen lassen, die nur etwas länger ist, als die zum Tragen von Wassereimern



Nach Angaben des Verfassers gezeichnet von Rasper (M).

bestimmte. Mit dieser Trage ist es nun, selbst einer schwächeren Person, leicht möglich, 2 gefüllte Körbe auf längere Strecken zu tragen. Wie Zeichnung 2 zeigt, faßt man die beiden Körbe an den dem Körper zugekehrten Henkeln an und hakt die Kettenhaken der Trage in die äußeren Henkel.

Zu der Trage selbst möchte ich noch bemerken, daß man die an den Seiten befestigten Ketten im oberen Teil — in der Zeichnung 2 bei A — mit einem Haken versieht, damit die Tragketten auch verkürzt werden können. F.R.

Für Haus und Herd

Alle Reste werden verwendet!

Reste von Fleisch, warm:

Fleischreste werden kleinegeschnitten, die Tunke mit Mehl gebunden, wenn nötig mit Tomatenmark abgeschmeckt und auf dünne Pfannkuchen aufgestrichen. Diese Pfannkuchen werden aufgerollt, in Stücke geschnitten, paniert und ausgebacken. Will man weniger Fett verbrauchen, so schichtet man die Pfannkuchen in eine Auflaufform, streicht die Füllung auf jeden Pfannkuchen, streut geriebenen Käse auf den obersten, füllt ein Achtel Liter Milch, in der ein Ei verquirlt ist, auf den Auflauf, den man im Ofen überbackt.

Die gleiche Fleischmasse füllt man zwischen Kartoffelbrei in eine Ringform, die man im Ofen Farbe annehmen läßt.

Große Tomaten werden ausgehöhlt, gesalzen, mit einer Fleischmasse gefüllt, mit geriebenem Käse überstreut und überbacken.

Reste von Fleisch, kalt:

Zu jeglichem Fleisch- oder Heringsalat gibt man Reste von gekochtem oder gebratenem Fleisch. Kann man von dem Fleisch noch Scheiben schneiden, so reicht man diese als Abendbrotgericht mit einer pikanten Tunke. Ein Apfel wird fein gerieben, eine Zwiebel geschnitten, mit Essig, Öl und Salz zu einer bündigen Tunke vermischt. Eine schmackhafte Zugabe ist auch Weißkäse mit geriebenem Meerrettich vermischt.

Fleischsalat von Rindfleischresten:

Rinfleischreste werden in feine Scheiben geschnitten und in eine pikant abgeschmeckte Mayonnaise gegeben. Das Fleisch muß 2—3 Stunden durchziehen.

Reste vom Fisch, warm:

Fischsuppe: Haut, Gräten und Kopf vom Fisch, Suppengemüse, 1½ Liter Wasser, 30 Gramm Fett und 40 Gramm Mehl.

Die Reste vom Fisch setzt man mit dem Wasser und Suppengemüse auf und läßt die Brühe ½ Stunde kochen. Fett und Mehl wird hellgelb geschwitzt, abgelöscht und mit der durchgegossenen Brühe aufgefüllt. Mit in Milch verrührtem Eigelb wird die Suppe legiert und mit Petersilie oder Schnittlauch bestreut angerichtet.

Reste von Fisch, kalt:

Zu Fischsalat, den man mit Mayonnaise und kleinen Würfeln aus Salatgurken mischen und mit Tomaten und grünem Salat verzieren kann.

Gemüsereste:

Reste von Gemüse werden in gebutterte Muscheln oder Förmchen gefüllt, mit Käse bestreut, ein Guß von Milch und Ei darüber gegeben und überbacken. Man kann das Gemüse mit Kartoffelmasse verlängern.

Sauerkrautauflauf:

Reste von Sauerkraut, Fleischreste und Kartoffelmasse werden lagenweise in eine feuerfeste Form gefüllt, der Schluß muß Kartoffelmasse sein, die man hübsch verziert und überbackt.

Kleinere Gemüsereste, z. B. von Spinat, Blumenkohl oder Wirsing, eignen sich zum Bereiten schmackhafter Suppen.

Kohlkraut auf Margareten-Art. (Ungarn.)

Die Kohlköpfe werden auseinander geteilt und abgebrüht. Die Hälfte von Suppengrün und Zwiebeln schneidet man in Würfel und röstet sie in Fett. Nehmen sie Farbe an, rührt man Wasser und mit Eiern vermengten Grieß darunter und gibt das feingehackte Petersiliengrün hinzu und läßt alles gar kochen. Die Kohlblätter werden ausgebreitet und in vier Kreisformen mit je ein Vierteiteil des Breies in Kugelform belegt. Die Kugeln werden mit den Blättern umhüllt und mit einem Faden zusammengebunden. Inzwischen schneidet man den Rest des Grünzeugs und der Zwiebeln in Scheiben und belegt damit den Boden des mit Butter ausgeschmierten Topfes, setzt die Kohlkugeln darauf, gibt etwas Wasser hinzu und schmort fertig.

Waschen ist eine Kunst!

Es geht auch ohne Reiben, Bürsten und Zerren.

Waschen ist eine Kunst. Diese Tatsache ist bestimmt schon so mancher Hausfrau zum Bewußtsein gekommen, die durch unsachgemäße Behandlung ihrer Wäsche Schaden angerichtet hat. Hier ist die Wäsche vielleicht grau und unansehnlich geworden, dort aber hat sich durch übermäßig scharfe Waschmittel die Faser zersetzt und das Wäschestück reißt bei der geringsten Inanspruchnahme.

Derartige Versuche ins Blaue hinein, solche durch falsche Behandlung vorzeitige Abnutzung unserer Wäschebestände können wir uns aber heute nicht mehr leisten. Es ist die Pflicht jeder Hausfrau, ihre Wäschebestände so sachgemäß und so schonungsvoll zu behandeln, daß eine möglichst hohe Lebensdauer der Wäsche gewährleistet ist.

Das Waschen beginnt eigentlich schon am Vorabend des Waschtages mit dem Einweichen. Nicht umsonst sagt dabei ein altes Hausfrauenrezept: Gut geweicht ist halb gewaschen! Grundsätzlich soll schon beim Einweichen und später beim Waschen weiße und farbige Wäsche getrennt werden. Stärkewäsche ist besonders gut einzuweichen!

Von wesentlicher Bedeutung ist die Beschaffenheit des Wassers. Nur in weichem Wasser lösen sich die Schmutzteile des Wäschestückes, Regenwasser ist von Natur weich, anderes Wasser muß enthärtet werden. Alle Einweich-, Enthärtungs- und Waschmittel sowie Seifen soll man nur streng nach der Gebrauchsvorschrift verwenden, die jedem dieser Mittel beigegeben ist. Alle Mittel müssen restlos aufgelöst und verrührt werden, bleiben im Wasser irgend welche Klümpchen übrig, so können diese das Wäschestück zu stark angreifen und Löcher fressen. Bei Beginn des Waschens soll das Einweichwasser möglichst gut aus der Wäsche entfernt werden!

Milde Waschlauge ist der Wäsche zuträglicher als scharfe, stark verschmutzte Stellen der Wäschestücke reibt man zweckmäßig leicht mit Seife ein. Jedes übermäßige Reiben, Bürsten oder Wringen schadet der Wäsche, und die Hausfrau, die auf die Erhaltung ihrer Wäsche bedacht ist, unterläßt dies.

Grobwäsche muß anders behandelt werden als Buntwäsche und wieder andere als Feinwäsche. Das Waschen beginnt bei der Grobwäsche natürlich mit dem Einweichen, das am besten über Nacht erfolgt. Niemals darf dabei heißes Wasser verwendet werden! Beim Waschen ist zu starkes Kochen, Reiben, Bürsten und Wringen zu vermeiden. Die Wäsche länger als 15 Minuten zu kochen ist nutzlos und überflüssig. Der Kessel soll nicht zu voll gepackt und möglichst reichlich Lauge verwendet werden! Dann gründlich spülen: warm, lauwarm, kalt — bis das letzte Spülwasser ganz klar bleibt.

Buntwäsche darf nur kurz eingeweicht werden und ebenfalls niemals heiß. Auch hier schadet jedes starke Reiben, Bürsten und Wringen der Wäsche. Buntwäsche soll nicht gekocht werden, man braucht nur die Wäsche in heißer Waschlauge gut durchzuwaschen. Je mehr Lauge man dabei verwendet, umso besser — die Wäsche soll schwimmen! Bunte Wäsche darf nicht liegenbleiben, sondern muß sofort gut gespült werden, wieder warm, lauwarm, dann kalt, bis das Wasser klar bleibt. Wer bunte Wäsche in nassem Zustand aufeinanderlegt, braucht sich nicht zu wundern, wenn die einzelnen Stücke abfärben — sie müssen sofort, nachdem sie aus dem Spülwasser kommen, zum Trocknen aufgehängt werden.

Die Behandlung von Feinwäsche ist eine Kunst für sich. Dazu gehören alle empfindlicheren Dinge wie zarte Decken, Seiden- und Spitzenwäsche, auch Wollsachen wie Strickjacken, Pullover, Schals. All diese Feinwäsche darf weder gekocht werden noch soll man sie überhaupt heiß waschen. Sie wird in höchstens handwarmer Seifenlauge vorsichtig durch wiederholtes Eintauchen und Ausdrücken gewaschen. Reiben, Bürsten, Wringen oder Zerren kann verhängnisvoll werden. Sofort nach dem Waschen wird gespült, und zwar mehrmals in lauwarmem Wasser, bis dieses klar bleibt. Nach dem Spülen wird sofort getrocknet. Webwaren und Strümpfe können aufgehängt werden, sonst werden die Stücke am besten auf Unterlagen (alten Frottiertüchern!) ausgebreitet und durch Ein- und Ausrollen in die Tücher getrocknet. Wirk- und Strickwaren ziehe man dabei am besten gleich in die richtige Form.

Sofern Bügeln erforderlich ist, soll es in leicht feuchtem Zustand erfolgen, mit mäßig warmem Eisen. Man bügelt die Stücke von links unter leichtem Druck. Wenn wir unsere Wäsche stets auf diese Weise und mit besonderer Sorgfalt behandeln, wird sie uns durch umso längere Lebensdauer und schönes Aussehen immer Freude bereiten. frk.

Aus der Praxis.

Rohrstühle zu reinigen.

Rohrgeflechte reinigt man mit Seifenwasser, dem man zuvor noch etwas Spiritus zusetzt. Natürlich muß die Politur der Stühle geschützt werden, was durch Auflegen von Tüchern geschieht. Mit einer kleinen, nicht zu harten Bürste, welche man öfters in die Seifenlösung taucht, reibt man das Rohrgeflecht ab, bestreut es, solange es noch feucht ist, mit Schwefelpulver, läßt es bis zum Trockenwerden liegen und bürstet es dann mit trockener Bürste ab. Gelbgewordenes Korbgeflecht wird durch die gleiche Behandlung wieder weiß.

Ledersessel zu reinigen.

Ledersessel werden mit warmem Wasser gereinigt, dem man auf je eine Tasse einen Löffel Fruchtessig zusetzt. Nun reibt man das Leder mit einem neuen Schwamm, den man nur zu diesem Zweck bereithält, bis es rein ist. Ist das Leder trocken, so macht man sich eine Mischung von zwei Eiweiß und zwei Löffeln Terpentin und bearbeitet es mit einem Flanellappen und dieser Zusammensetzung tüchtig. Hernach reibt man es mit reinem Öl und altem Leinen tüchtig nach, dann wird es wieder wie neu.

Schmutzige Strohmatten

werden wieder sauber, wenn man eine Handvoll Kochsalz in warmem Wasser auflöst, eine scharfe Bürste hineintaucht und die Matte mit dem Salzwasser kräftig abbürstet.

Etwas vom Lebertran.

Der Lebertran wird aus den Lebern der Fische Kabeljau oder Dorsch hergestellt. Es ist zu unterscheiden zwischen Bauerntran und Fabriktran. Die Herstellung von Bauerntran erfolgt höchst einfach: man setzt nämlich die Lebern in hohen Fässern der Sonne aus, wodurch sich der Tran absondert und dann durch einen Hahn abgelassen werden kann. Die Farbe dieses Lebertrans ist gelblich, Geruch und Geschmack erinnern stark an Fisch.

Bei der Bereitung von Fabriktran befreit man die Lebern von Blut, zerteilt sie und erhitzt sie unter Dampf. Dabei schrumpfen die Lebern zusammen und der Tran fließt ab. Er wird durch Filtrieren geklärt. Seine Farbe ist nur schwach gelblich und sein Geruch und Geschmack erinnern kaum mehr an Fisch.

Außer Fett enthält der Lebertran überreichlich Fermente, Vitamine und Lipoide. Der Reichtum an Vitaminen hängt damit zusammen, daß der Kabeljau sich vornehmlich von Algen ernährt. Der Lebertran ist aus diesem Grunde nicht nur ein Nahrungsmittel, sondern darüber hinaus ein Vorbeugungs- und Heilmittel für mancherlei Krankheiten. Bekannt ist seine Anwendung gegen Rhachitis. Durch das Fehlen der Vitamine stellen sich bestimmte Mangelkrankheiten und Störungen der Knochenbildung ein, die sehr vorteilhaft mit Lebertran bekämpft werden. Dr. H.

Verantwortlicher Redakteur für den redaktionellen Teil: Arno Ströse; für Anzeigen und Reklamen: Edmund Przygodzki; Druck und Verlag von A. Dittmann T. z o. p., sämtlich in Bromberg.